MODE D'EMPLOI

RN10 VL-2

012015 ORDER NO.: 00248_VL2 FR Traduction du mode d'emploi original

A/S Wodschow & Co.

Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby

Phone: +45 43 44 22 88
www.bearvarimixer.com
info@wodschow.dk

Denmark

Sommaire :

Généralités : 2
Déballage : 2
Transport : 3
Installation et fixation : 3
Exemples de branchements de courant : 3
Mise en service : 4
Utilisation recommandée du mélangeur : 4
Caractéristiques techniques : 4
Croquis cotés: 4
Capacité maximale du batteur : 4
Description du batteur : 5
Sécurité : 6
Utilisation correcte des outils : 6
Nettoyage : 6
Lubrification et types de graisse : 6
Prise accessoire : 6
Tableau de commande VL2 - aperçu des différentes situations : 7
Mode d'emploi du batteur : 8
La fonction REMIX : 9
Changement des vitesses fixes : 9
Minuterie - remise à zéro : 9
Surcharge : 9
Procédure en cas de surcharge : 9
Vitesses maximales conseillées : 9
Vitesses maximales recommandées pour la prise d'accessoires : 9
Commande VL-2, codes d'erreur et solutions possibles : 10
Programmes de test : 10
Programmes de test : 11
Instructions de service : 12
Schéma de câblage : 16
Schéma électrique : 17

Généralités :

Ce manuel, faisant partie intégrante du mélangeur, doit être conservé près du mélangeur pendant toute sa durée de vie utile.

Avant de mettre en service le mélangeur, il est important de lire attentivement l'ensemble du manuel, notamment le chapitre sur la sécurité de l'utilisateur.
Le fabricant a le droit de mettre à jour le manuel du produit sans devoir mettre à jour cet exemplaire du manuel.
Le fabricant n'est pas responsable des erreurs dues aux points suivants :

- Utilisation abusive, incorrecte ou erronée du mélangeur
- Utilisation incompatible (contraire à l'utilisation décrite dans le manuel)
- Installation erronée
- Mauvaise source de courant du mélangeur
- Non respect des instructions d'entretien
- Modifications du mélangeur
- Utilisation de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas originaux ou spécifiés pour ce modèle
- Non respect des instructions de ce manuel

En cas de défaut sur le mélangeur, prière de vous adresser au fournisseur.

La garantie ne couvre pas les défauts apparus suite à une utilisation incorrecte, une surcharge ou au non respect des instructions d'entretien

Déballage :

Déballer le mélangeur et mettre au rebut l'emballage selon la réglementation en vigueur dans votre pays
Avant de retirer le mélangeur de la palette, vérifier que toutes les pièces sont livrées avec la machine :

- Levier monte/baisse de la cuve
- Câble électrique
- Écran de sécurité
- Cuve, fouet, palette, crochet et racleur avec lame.

Transport :

Il convient de toujours utiliser un dispositif de levage pour déplacer le mélangeur. Tenir compte du fait que la partie supérieure du mélangeur est lourde.

Ne pas tirer/soulever le mélangeur par le levier de montée de la cuve

En déplaçant le mélangeur, il est important de le garder en permanence à la verticale

Installation et fixation :

La température ambiante maximale autour du mélangeur ne doit pas dépasser 45 °C

Si le batteur est placé sur une table, il doit toujours être vissé.
Utiliser 4 boulons M6 d'une longueur correspondant à 90 mm + l'épaisseur de la table, voir le schéma **page 12.**
Si le batteur est un modèle avec socle, il peut être placé directement sur le sol. **La fixation par boulons est quand même recommandée**.
Des pièces intermédiaires peuvent être insérées sous les pieds du batteur, si le sol n'est pas complètement égal

Raccordement à l'alimentation électrique :

L'utilisateur peut raccorder le mélangeur à l'alimentation électrique en se référant au chapitre **« Raccordement à l'alimentation électrique »** qu'il faut respecter.

Pour la sécurité du personnel de service, il doit être facile de constater que la fiche d'alimentation du mélangeur a été retirée de la prise murale.

Avant de raccorder l'alimentation électrique du mélangeur, vérifier que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique de la machine sont correctes par rapport au lieu d'installation. La plaque signalétique est placée en haut au dos du mélangeur.

Le mélangeur doit être raccordé à la terre, sinon il y a risque de blessure.

Il faut impérativement s'assurer que le câble utilisé pour raccorder le mélangeur à l'alimentation électrique respecte la norme du pays dans lequel la machine est installée ! Voir également **« Exemples de raccordements à l'alimentation électrique » dessous**

Le mélangeur doit être raccordé à la terre, sinon il y a risque de blessure ! L'absence de mise à la terre risque de provoquer la défaillance de la fonction filtre EMC et de nuire au convertisseur de fréquence.

Pour raccorder la machine, utiliser **phase + neutre + terre** ou **phase + phase + terre**. Dans les deux cas, il est important que la tension entre les deux fiches soit conforme à la plaque signalétique. **(Voir les exemples dessous)**

Le mélangeur ne doit être raccordé qu'à une alimentation électrique avec mise à la terre.

Il convient d'utiliser une fiche avec 2 broches et terre. Une autre solution consiste à utiliser deux conducteurs et la terre d'une alimentation triphasée.

La machine doit être protégée par un disjoncteur différentiel.

La machine est protégée par un fusible 5A. Le fusible est intégré à la prise au dos du mélangeur

Exemples de branchements de courant :

Alimentation en courant 50/60 Hz du lieu.			Plaque signalétique de la machine				
Alimentation : phases x tension	**Avec neutre**	**Terre**	**Tension**	**Phases**	**Utiliser le neutre**	**Utiliser la terre**	**Remarques**
1 x 220-240V	Neutral	oui	230V	1	oui	oui	Noter que la machine peut fonctionner sans mise à la terre mais cela entraîne une fonctionnalité réduite du filtre CEM. **Pour des raisons de fonctionnalité et de sécurité, le batteur doit impérativement être raccordé à la terre !**
2 ou. 3 x 220-240V	-	oui	230V	2	-	oui	
2 ou. 3 x 380-415V	Neutral	oui	230V	1	oui	oui	
2 ou. 3 x 380-480V	-	oui	380-480V	2	-	oui	
2 ou. 3 x 110-220V	Neutral	oui	100-110V	1	oui	oui	
1 x 100-120V	Neutral	oui	100-110V	1	oui	oui	
3 x 100-120V	-	oui	100-110V	2	-	oui	

Mise en service :

Nettoyer la cuve, les outils et l'écran de sécurité avant utilisation – voir le chapitre **« Nettoyage » page 6.**

Utilisation recommandée du mélangeur :

Le mélangeur est prévu pour la réalisation de produits qui, au cours du processus de transformation ne déclenchent pas de réaction et ne libèrent pas de substances nuisibles pour l'utilisateur.

Le mélangeur ne doit pas être utilisé dans une atmosphère explosive

Le mélangeur ne doit être utilisé que par du personnel formé sur son utilisation, cf. le présent manuel. L'utilisateur doit avoir 14 ans révolus

Le mélangeur est prévu pour une utilisation commerciale dans les cuisines, restaurations et boulangeries/pâtisseries.

Le mélangeur ne doit être utilisé que conformément aux prescriptions du manuel

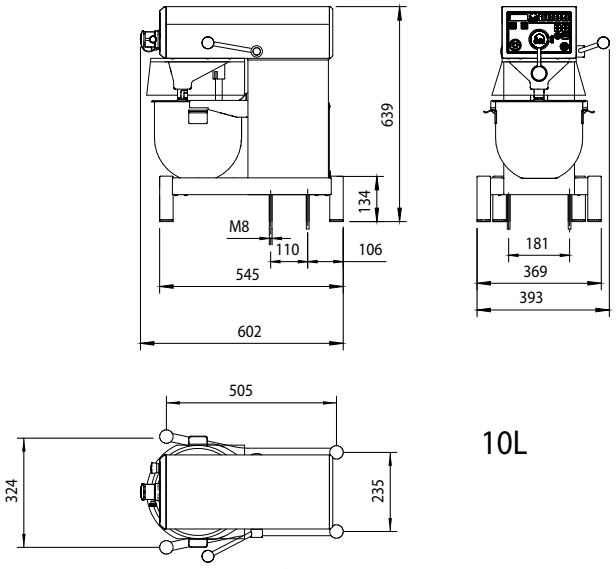
Il n'est pas permis de modifier la machine sauf si la modification a été recommandée par le fabricant

Si le mélangeur est équipé d'une prise accessoire, il convient de ne raccorder que des accessoires fabriqués ou recommandés par A/S Wodschow & Co.

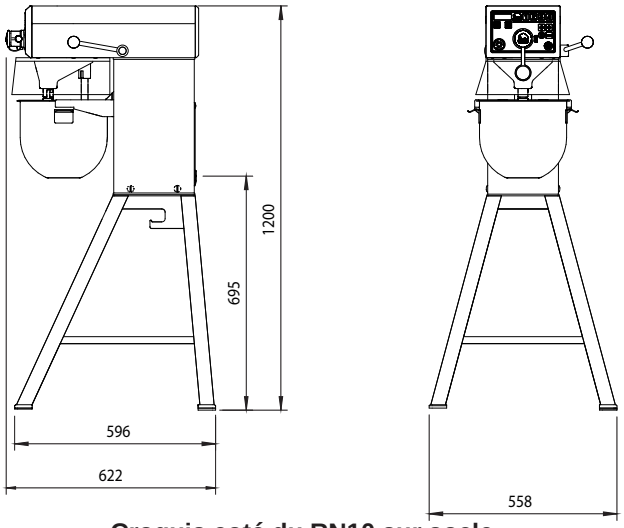
Caractéristiques techniques :

Poids brut		poids net		kW	Volt	A	Vitesse variable, outils
Modèle de table	Sur socle	Modèle de table	Sur socle				
60 kg	70 kg	52 kg	60 kg	0,7 kW	230V	4A	110 à 420 tours/min

Croquis cotés:



Croquis coté du RN10 de table



Croquis coté du RN10 sur socle

Capacité maximale du batteur :

Capacites par melange	Ustensile	RN10
Blancs d'oeufs	**Fouet**	1 L
Crème fouettée	**Fouet**	2,5 L
Mayonnaise *	**Fouet**	8 L
Beurre aux herbes	**Palette**	5 kg
Purée de pommes de terre *	**Patette/fouet**	3,5 kg
Pate a pain (50%AR) **	**Crochet**	5 kg
Pate a pain (60%AR)	**Crochet**	6 kg
Pate a ciabatta * (70%AR)	**Crochet**	5,5 kg
Muffins *	**Palette**	6,5 kg
Genoise	**Fouet**	2,5 kg
Chair a saucisse *	**Palette**	7 kg
Glaçage	**Palette**	5,8 kg
Doughnut (50%AR)	**Crochet**	6 kg

AR = Rapport d'absorption (%AR)
(Liquides en % aux solides)

Exemple : une recette de base contient 1 kg de substances solides et 0,5 kg de liquides :

Ceci donne un taux **AR** de = $\frac{0{,}5\ kg\ \times\ 100}{1\ kg}$ = 50%

Si vous désirez utiliser la capacité maximum du batteur, le AR calculé de 50% vous servira par exemple à déterminer les quantités de substances solides et liquides dans la pâte:

Si vous utilisez un batteur 10L et que vous prévoyez le pétrissage d'une pâte dont le taux AR est de 50%, la capacité maximale est de 5 kg de pâte. Pour calculer le poids des substances solides dans cette pâte:

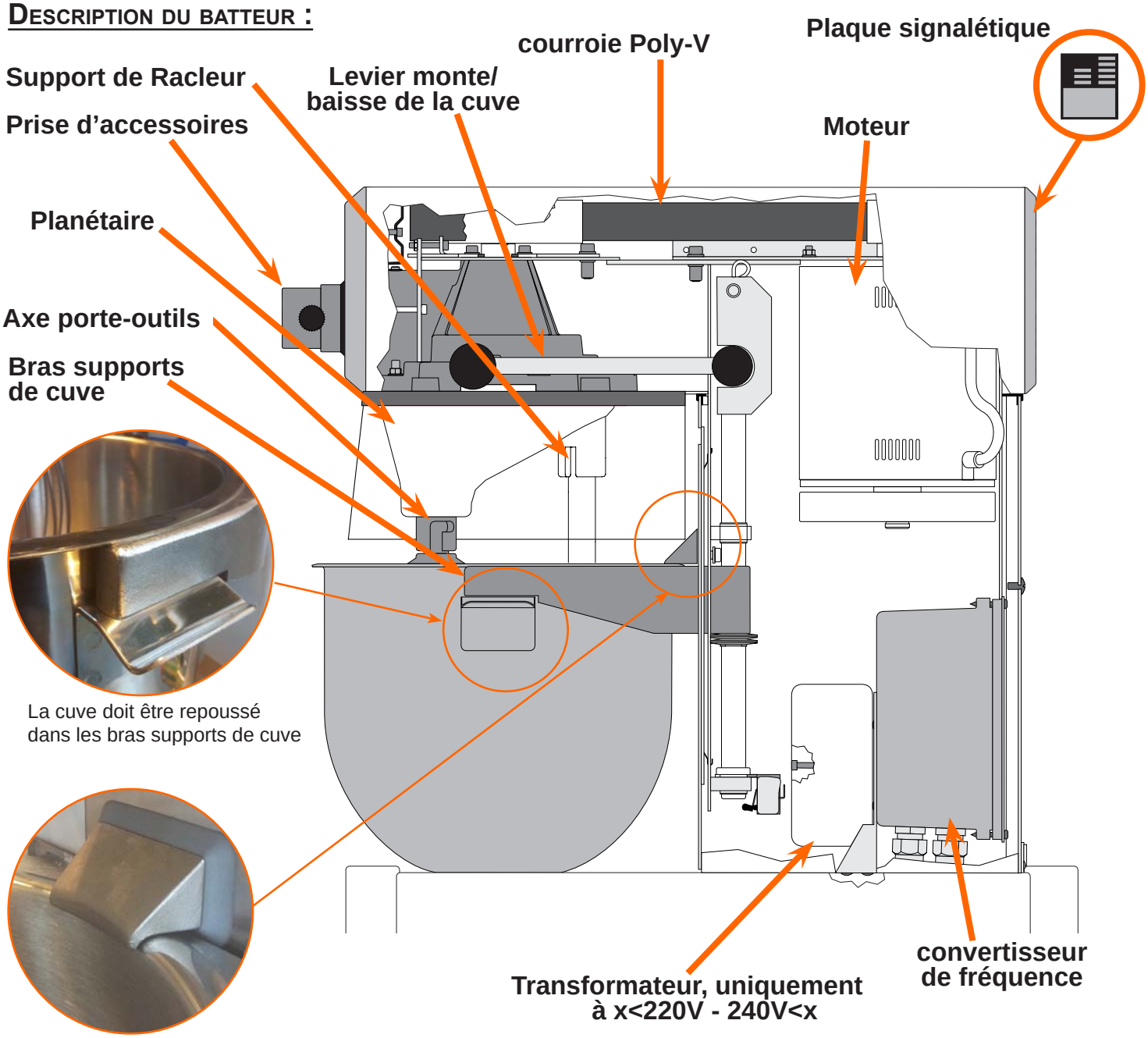
Poids du solide: = $\frac{Capacité\ max\ x\ 100}{AR\ +\ 100} = \frac{5\ kg\ x\ 100}{50\ +\ 100}$ = 3,3 kg

Poids du liquide = *5 kg - 3,3 kg* = 1,7 kg

* racleur recommandé
** Fonctionnement à basse vitesse recommandé

Des variations locales de la nature des matières premières peuvent influencer l'absorption d'eau, le volume, les caractéristiques de cuisson, etc.

DESCRIPTION DU BATTEUR :



La cuve doit être repoussé dans les bras supports de cuve

Lorsque la cuve est levé, il doit être en place et fixe.

L'écran de sécurité est en plastique transparent d'une seule pièce. L'écran est facile à démonter et nettoyer. L'écran supporte le lavage au lave-vaisselle à 60° C et pour une courte durée jusqu'à 90° C.

L'écran est réalisé dans une qualité particulièrement résistante aux chocs qui supporte l'utilisation quotidienne dans une cuisine professionnelle.

L'écran de sécurité est maintenu à l'aide d'aimants.

Il n'est pas possible de mal monter l'écran.

Equipement standard fourni :

- Cuve en acier inoxydable
- Crochet en acier inoxydable
- Palette en acier inoxydable
- Fouet en acier inoxydable
- Racleur en acier inoxydable avec lame en nylon.
- L'écran de sécurité

Equipement en option

- Porte-outils
- Table acier inoxydable
- Coupe-légumes
- Hache-viande

Sécurité :

Le mélangeur est prévu pour la réalisation de produits qui, au cours du processus de transformation ne déclenchent pas de réaction et ne libèrent pas de substances nuisibles pour l'utilisateur.

Les utilisateurs du mélangeur doivent avoir 14 ans révolus et être formés sur son utilisation, cf. le présent manuel.

La sécurité de l'utilisateur est assurée par les points suivants :

- L'outil ne peut tourner que si l'écran de sécurité est installé et la cuve montée.
- L'écran de sécurité est en plastique. Il n'est pas possible de mal monter l'écran.
- Aucun accès aux outils en rotation.
- La diffusion de poussière de farine est empêchée.
- Mélangeur équipé d'arrêt d'urgence - L'outil s'arrête de tourner en moins de 4 s (également valable pour l'arrêt normal et l'arrêt par l'intermédiaire de l'écran de sécurité)
- La distance entre l'écran/le support et la poignée de levage est d'au min. 50 mm
- Le niveau sonore est inférieur à 70 dB
- Le mélangeur reste stable en cas d'inclinaison jusqu'à 10°.

Le mélangeur est protégé contre le surcourant.

Le mélangeur doit être placé de manière à laisser suffisamment d'espace pour l'utilisation normale et l'entretien

Un rayonnement non ionisant n'est pas produit intentionnellement mais seulement émis par les dispositifs électriques pour des raisons techniques (par ex. moteurs électriques, câbles de puissance ou bobines magnétiques). D'autre part, la machine n'est pas équipée d'aimants permanents forts. En respectant la distance de sécurité (distance entre la source du champ et l'implant) de 30 cm, il est possible d'éviter les conséquences négatives sur des implants actifs (par ex. pacemakers, défibrillateurs) avec une grande fiabilité.

Les recommandations suivantes concernent le travail avec des ingrédients poussiéreux :

- Ne pas verser les ingrédients poussiéreux dans la cuve à partir d'une grande hauteur.
- Ouvrir le sac de farine, par ex., par le fond et dans la cuve.
- Ne pas passer trop vite à la vitesse la plus grande.

Le mélangeur doit être raccordé à la terre, sinon il y a risque de blessure.

Il faut impérativement s'assurer que le câble utilisé pour raccorder le mélangeur à l'alimentation électrique respecte la norme du pays dans lequel la machine est installée ! Voir également « raccordement à l'alimentation électrique »

Il y a risque de blessure en mettant les mains dans la cuve pendant que le mélangeur fonctionne

Utilisation correcte des outils :

Utilisation recommandée des différents outils :

Fouet	Spartel	Krog
Crème	Pâte pour gâteau	Pâte à pain
Blancs d'œufs	Crème au beurre	Pain noir
Mayonnaise	Pâte à gaufre	Et similaires
Et similaires	Farce	
	Et similaires	

Eviter de taper le fouet contre des objets durs tels que le rebord de la cuve. Un tel traitement déformera progressivement l'outil et réduira sa durée de vie.

Pour la fabrication de purée de pommes de terre, utiliser le palette et après le fouet ordinaire.

Nettoyage :

Le nettoyage ne doit être effectué que par du personnel formé ayant 14 ans révolus.

Nettoyer le batteur mélangeur tous les jours ou après chaque utilisation. Effectuer le lavage avec une brosse douce et de l'eau propre. Utiliser les détergents avec précaution du fait qu'ils détruisent les lubrifiants du mélangeur.

Ne jamais rincer le mélangeur au jet d'eau.

Ne pas utiliser les pièces en aluminium pour des aliments très acides, très basiques ou très salés qui risquent d'attaquer l'aluminium sans revêtement.

Ne pas laver les outils en aluminium avec des agents très alcalins (le pH doit se situer **entre 5,0 et 8,0**).

Veuillez noter que l'écran de sécurité en plastique risque d'être endommagé s'il est exposé à des températures élevées pendant longtemps. (**Température max. 60 °C**)

Les fournisseurs de détergents peuvent recommander le type de détergent correct.

Lubrification et types de graisse :

La lubrification et d'autres formes d'entretien ne doivent être effectués que par du personnel formé ayant 14 ans révolus.

Ne retirer le couvercle de la machine qu'après avoir démonté le câble d'alimentation électrique.

En cas de réparation de la tête de mixage, lubrifier la roue dentée et la couronne dentée avec de la graisse **STATOIL Greaseway ALX 82,** ne pas lubrifier les roulements à aiguilles de la tête de mixage avec ce type de graisse.

Si le mélangeur est livré avec une prise accessoire, la transmission de la prise accessoire doit être lubrifiée avec de la graisse **STATOIL Greaseway ALX 82**.

Ne pas utiliser d'autres types de graisse que ceux indiqués ici.

Prise accessoire :

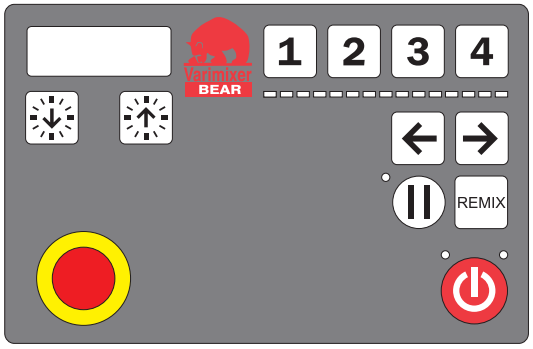
Le mélangeur peut être équipé d'une prise accessoire qui permet de monter des accessoires supplémentaires, par ex. un hache-viande ou un coupe-légumes.

Pour plus d'informations concernant le montage et l'utilisation d'accessoires supplémentaires, prière de consulter le manuel fourni avec l'accessoire.

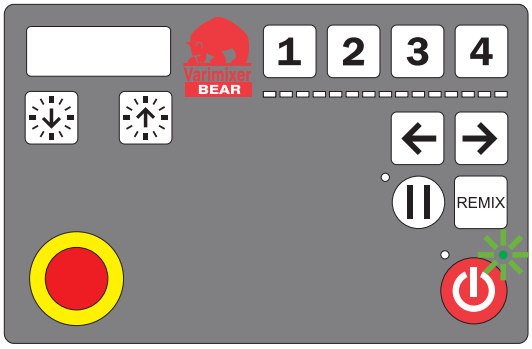
Le mélangeur doit être hors tension lorsque l'accessoire est monté dans la prise accessoire !

TABLEAU DE COMMANDE VL2 - APERÇU DES DIFFÉRENTES SITUATIONS :

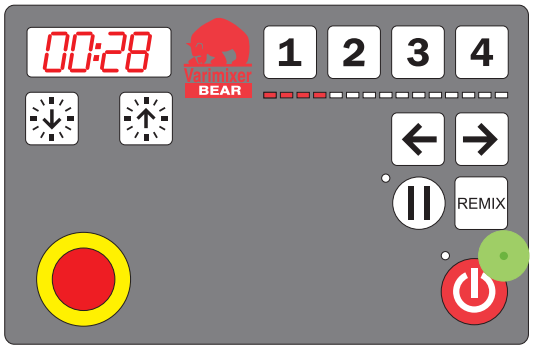
Les images ci-dessous montrent divers modes de fonctionnement avec les explications correspondantes :



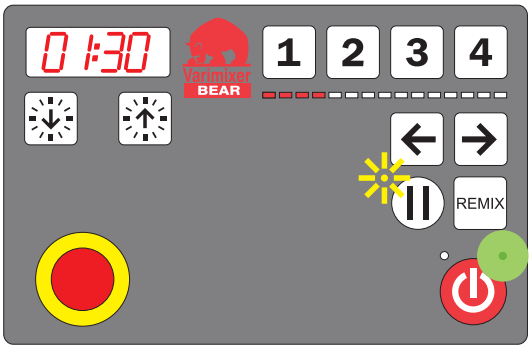
Le bouton d'arrêt d'urgence est activé- il n'y a aucune lumière au tableau. Si le point rouge au symbole clignote, le batteur s'est arrêté parce que le circuit de sécurité a été interrompu. Soit le berceau a été abaissé, soit la grille de sécurité a été ouverte.



Le batteur est branché et prêt à démarrer- Le point vert au symbole doit alors clignoter !
Il est possible de commencer en présélectionnant une vitesse fixe (1 - 4) ou variation (touche) avant même d'appuyer sur le bouton . Lorsque vous appuyez sur le bouton , le batteur démarrera en vitesse minimale pour se rendre à la vitesse présélectionnée. **La minuterie est réglée** en appuyant sur ou . **Un programme est exécuté** en appuyant d'abord sur la touche REMIX puis sur le nombre voulu: par exemple 1 pour le programme 1.

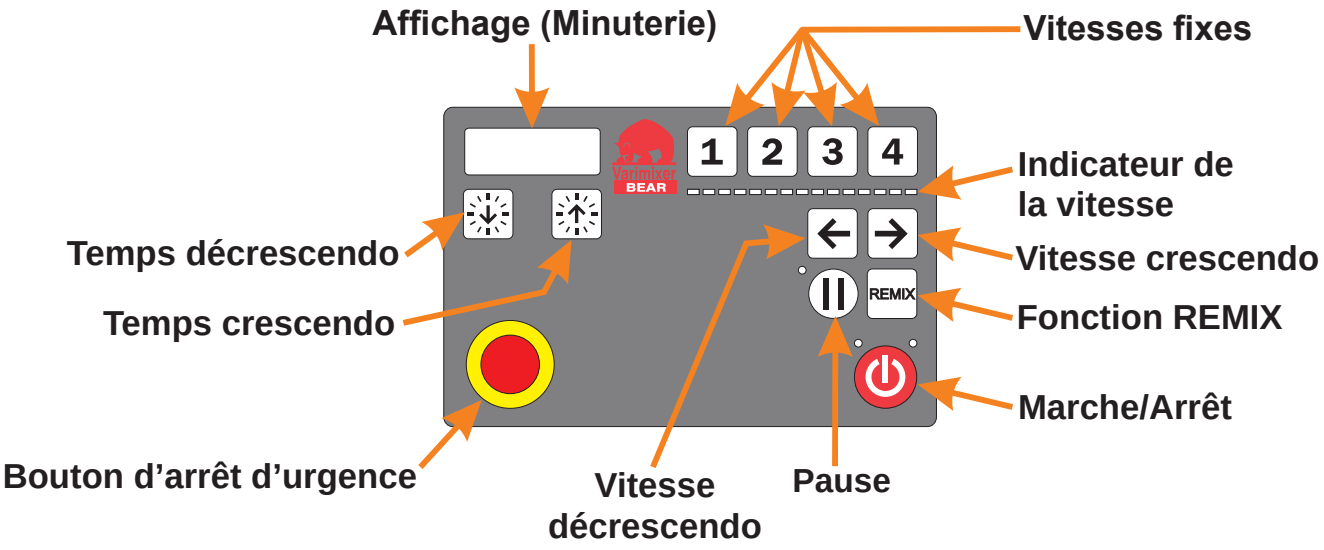


Le batteur est en marche et une vitesse a été sélectionnée – Les lumières à l'affichage des vitesses vous indiquent la vitesse en-cours. **Le changement de vitesse** a lieu en appuyant sur la vitesse fixe désirée (1-4) ou par variation en appuyant sur les flèches ← ou →.
Le batteur peut être arrêté sans remise à zéro de la minuterie, en appuyant sur le bouton . Pour redémarrer, pousser le symbole .



La touche pause a été poussée – un point jaune au symbole clignote.
Pour redémarrer, appuyer à nouveau sur le symbole . La minuterie continuera et le batteur retournera à la vitesse choisie. Si vous avez appuyé sur la touche , la minuterie se met à zéro et le batteur ne redémarrera pas mais sera prêt pour une mise en route – un point vert clignote au symbole (voir alors les instructions à **l'image 2**).

MODE D'EMPLOI DU BATTEUR :



Avant de mettre le batteur en route :

- Poser l'outil souhaité dans la cuve
- Placer la cuve dans le berceau
- Mettre en place l'outil dans la baïonnette en le faisant tour
- Mettre en place l'écran de sécurité
- Soulever la cuve dans sa position de travail à l'aide de la poignée sur le côté.
- Le batteur est prêt à fonctionner.

Démarrer le batteur :

Appuyer sur pour la mise en route du batteur.

Appuyer sur pour accélérer la vitesse.

Appuyer sur pour réduire la vitesse.

Ou appuyer sur **1**, **2**, **3** ou **4** pour choisir une vitesse fixe.

L'indicateur de vitesse placé sous les touches **1** à **4**, vous signale la vitesse de rotation de l'outil en-cours.

Quatre vitesses fixes :

Pour vous aider dans le choix des vitesses fixes **1** à **4**.

La touche **1** correspond à la vitesse la plus basse, +/- 110 tr/min.

La touche **2** correspond à +/- 212 tr/min.

La touche **3** correspond à +/- 318 tr/min.

La touche **4** correspond à la vitesse maximale, +/- 420 tr/min.

Il est possible de changer les vitesses fixes - voir le paragraphe **«Changement des vitesses fixes»**.

Affichage du temps de mélange :

Avant de démarrer le batteur, vous pouvez choisir le temps de mélange en appuyant sur ou . Le temps est marqué en minutes et en secondes et son affichage apparaît entre les touches et .

La durée maximum est de 60 minutes.

Inspection des ingrédients pendant le fonctionnement :

Si vous souhaitez arrêter le batteur sans pour autant réduire le temps de mélange ou changer de vitesse, appuyer sur la touche . Le batteur et la minuterie vont s'arrêter.

Il est désormais possible de descendre la cuve et de vérifier les ingrédients.

Monter la cuve et appuyer sur pour que le batteur redémarre à la vitesse d'avant pause et que la minuterie continue son action.

Si en revanche vous baissez la cuve pendant l'arrêt du batteur, la minuterie sera remise à zéro et il faudra appuyer sur pour redémarrer le batteur.

Arrêter le mélangeur :

Différentes manières d'arrêter le mélangeur :

- Appuyer sur . La durée de fonctionnement est remise à zéro.
- Appuyer sur . La durée de fonctionnement n'est pas remise à zéro.
- Appuyer sur arrêt d'urgence, la durée de fonctionnement est remise à zéro.
- En retirant l'écran de sécurité, la durée de fonctionnement est remise à zéro.

Dans tous les cas, le mélangeur peut être redémarré en appuyant sur .

Le démarrage se fait à la vitesse la plus basse.

La fonction REMIX :

La fonction Remix est un raccourci spécial pour programmer vos recettes. Pendant que le batteur est en marche, toutes vos commandes sont mémorisées. Après avoir appuyé sur pour mettre fin à votre recette, il vous est possible d'enregistrer exactement ce que vous venez de faire.

- Possibilité de quatre programmes.
- Un programme ne peut être effacé, mais il peut être remplacé.
- En cas de coupures d'électricité, les programmes seront gardés.

Comment enregistrer un programme :

- Appuyer sur pour démarrer.
- Effectuer votre recette avec les changements de vitesses requis (et les pauses si nécessaires).
- Appuyer sur pour arrêter.
- Pour garder maintenant cette recette sous le programme 1 par ex., appuyer à la fois sur la touche REMIX et ensuite aussi 1, et ce, jusqu'à ce que la durée totale du programme soit affichée. **«P1»** va alors clignoter 3 fois pour confirmer l'enregistrement.

Comment mettre en route un programme :

- Appuyer brièvement sur la touche REMIX puis sur 1 par ex. Vont alors s'afficher **«P1»** puis la durée totale du programme. Maintenant appuyer sur pour la mise en marche.
- Si vous changez le temps, la vitesse ou appuyez sur II pendant l'exécution d'un programme, ce dernier est arrêté et vous devez continuer manuellement.
- Vous pouvez retirer l'écran de sécurité pendant l'exécution d'un programme. Lorsque vous la réappliqué, le programme peut être repris en appuyant sur II.
- Si le programme contient une pause, le batteur s'arrêtera tout seul et vous entendrez un signal sonore. Pour reprendre le programme, appuyer sur II et le batteur se remettra en marche.

Changement des vitesses fixes :

Il vous est possible de changer les vitesses fixes préprogrammées 2 et 3. Ajuster d'abord la vitesse désirée à l'aide des touches ← ou →.

Pour enregistrer cette nouvelle vitesse requise, appuyer au choix sur 2 ou 3 et ce, jusqu'à ce que vous entendiez deux bips sonores et que les lumières de l'indicateur de vitesse clignotent. La vitesse fixe souhaitée est maintenant mémorisée.

Si vous voulez revenir aux vitesses préprogrammées d'origine 2 et 3, appuyer à la fois sur les touches 1 et 4 et ce, jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore.

Minuterie - remise à zéro :

Vous pouvez remettre la minuterie à zéro en appuyant simultanément sur les touches et . Si vous effectuez la remise à zéro pendant la mise en marche du batteur, ce dernier s'arrêtera.

Surcharge :

Ne jamais surcharger le mélangeur.

Situations possibles de surcharge :

- Travail avec des pâtes trop épaisses et denses
- La vitesse de l'outil dépasse la vitesse recommandée
- L'outil utilisé n'est pas celui prévu pour le travail en question.

Les blocs de matières grasses ou les ingrédients réfrigérés doivent être réduits en morceaux plus petits avant de les introduire dans la cuve.

En cas de surcharge prolongée, le convertisseur de fréquence du mélangeur arrête ce dernier.

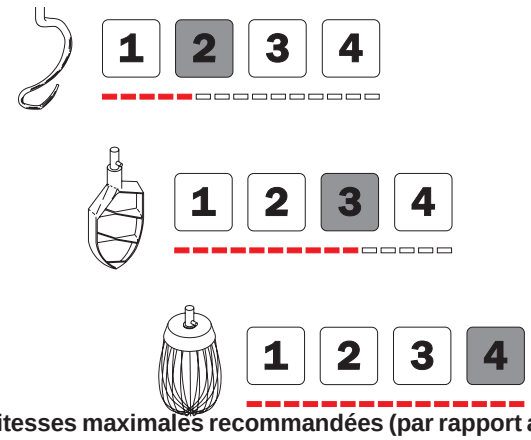
Le champ de la minuterie affiche OL:1, OL:2 ou OL:3, la vitesse n'est pas diminuée mais le mélangeur s'arrête, l'affichage change pour ERR3. Suivre la description figuration sous **« procédure en cas de surcharge ».**

Procédure en cas de surcharge :

Eliminer la cause de la surcharge, vider éventuellement la cuve.

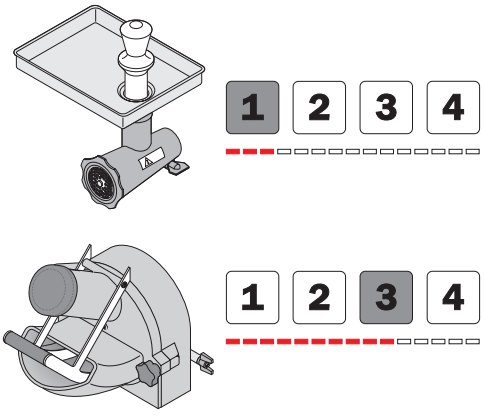
- Appuyer sur le bouton d'arrêt d'urgence.
- Relâcher le bouton d'arrêt d'urgence.
- Redémarrer le batteur en appuyant sur .

Vitesses maximales conseillées :



Vitesses maximales recommandées (par rapport aux vitesses préprogrammées d'origine).

Vitesses maximales recommandées pour la prise d'accessoires :



Vitesses maximales recommandées pour la prise d'accessoires (par rapport aux vitesses préprogrammées d'origine).

Commande VL-2, codes d'erreur et solutions possibles :

Codes d'erreur et solutions possibles :

La commande VL2 affiche un code d'erreur pour certaines erreurs :

ER:R1 Température trop élevée du convertisseur de fréquence.

Solution : Arrêter la machine et la laisser refroidir.

ER:R2 Tension d'alimentation erronée.

Solution : Comparer la tension figurant sur la plaque signalétique avec la tension d'alimentation.

ER:R3 Le moteur a été en surcharge constante pendant un certain temps. La surcharge s'est située entre 100 et 150% de la charge maximale. La surcharge apparaît typiquement lorsque le mélangeur ou le fouet travaille à charge constante.

Solution : Arrêter la machine et réduire la quantité d'ingrédients dans la cuve. En redémarrant, choisir une vitesse plus lente.

ER:R4 Périodiquement, une tension d'alimentation trop basse est constatée.

Solution : La tension d'alimentation de la machine doit être contrôlée par un professionnel.

ER:R5 Température trop élevée du moteur.

Solution : Arrêter la machine et la laisser refroidir. Réduire la quantité d'ingrédients dans la cuve. En redémarrant, choisir une vitesse plus lente.

ER:R6 Rupture de communication. La liaison par câble entre le tableau de commande et le convertisseur de fréquence est défectueuse.

Solution : Vérifier que le câble est branché sur la prise, remplacer le câble s'il est défectueux.

OL:1, OL:2 et OL:3 : Le batteur est en surcharge pour cause de pâte trop lourde ou autres raisons.

Solution : Réduire la quantité dans le bol, réduire éventuellement le produit en parties menues ou le délayer avant de redémarrer le batteur. En redémarrant, choisir une vitesse plus lente..

Erreurs qui ne déclenchent pas l'affichage d'un code d'erreur :

La machine ne démarre pas en appuyant sur ⏻, mais la minuterie fonctionne normalement. L'afficheur n'indique pas de code d'erreur.

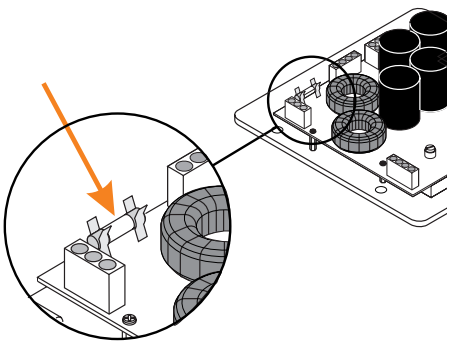
Solution : Le variateur de vitesse est défectueux et doit être remplacé. Voir « Instructions de service » page 10 en ce qui concerne l'accès au variateur de vitesse.

La machine ne démarre pas en appuyant sur ⏻. L'afficheur n'indique pas de code d'erreur.

Solution : Activer l'arrêt d'urgence et relâcher le bouton. Maintenant, l'afficheur doit indiquer deux codes différents. Le premier code est un petit carré en haut du premier chiffre de l'afficheur suivi d'un code de version qui correspond à la version du logiciel du tableau de commande. Le code suivant est un petit carré en bas du premier chiffre de l'afficheur suivi d'un code de version qui correspond à la version du logiciel du variateur de vitesse. Si aucun code n'est affiché ou si seul le premier code est affiché, l'erreur peut être due à un câble de communication défectueux entre le tableau de commande et le variateur de vitesse ou à un variateur de vitesse défectueux.

La machine est totalement « morte », il n'y a aucune lumière sur le tableau de commande.

Solution : Vérifier le branchement de la machine sur la tension d'alimentation, si le branchement et la prise sont corrects, l'erreur est due soit à un câble de communication défectueux entre le tableau de commande et le convertisseur de fréquence soit à un fusible défectueux dans la fiche ou le convertisseur de fréquence. Voir **« Instructions de service » page 10** en ce qui concerne l'accès au convertisseur de fréquence.



PROGRAMMES DE TEST :

Afin d'accéder au mode test de la machine, procéder comme suit :

Relever la cuve et mettre en place l'écran de sécurité, appuyer sur l'arrêt d'urgence.

Appuyer et maintenir enfoncés ⏻ et ← tout en relâchant l'arrêt d'urgence. Maintenant, il faut parcourir quatre programmes de test :

Programme de test 1 : Test des champs.

Appuyer sur **1** pour activer le programme de test 1.

Remarque : Les champs doivent impérativement être activés dans l'ordre indiqué !

Appuyer brièvement sur les champs suivants : ⏸ – ✻ – ✻ – **4** – **3** – **2** – **1** – REMIX – ← – ⏻ – →.

La machine exécute alors automatiquement les trois programmes de test suivants :

Programme de test 2 : Test des diodes luminescentes.

Appuyer sur **2** pour activer le programme de test 2.

Les 20 premières secondes, le chiffre 2 clignote dans l'afficheur - la mémoire remix est effacée. Ensuite, les diodes luminescentes sont allumées l'une après l'autre dans l'indicateur de vitesse tandis que les autres diodes du tableau de commande sont allumées.

Programme de test 3 : Test du circuit de mesure du courant du convertisseur de fréquence.

Appuyer sur **3** pour activer le programme de test 3.

Le moteur démarre et tourne pendant environ 20 s. A l'issue des 20 s, un texte s'affiche, ce texte varie et ne peut servir qu'à tester la fonction.

Programme de test 4 : Test des microrupteurs du circuit de sécurité.

Appuyer sur **4** pour activer le programme de test 4.

Remarque : Il est important de respecter l'ordre.

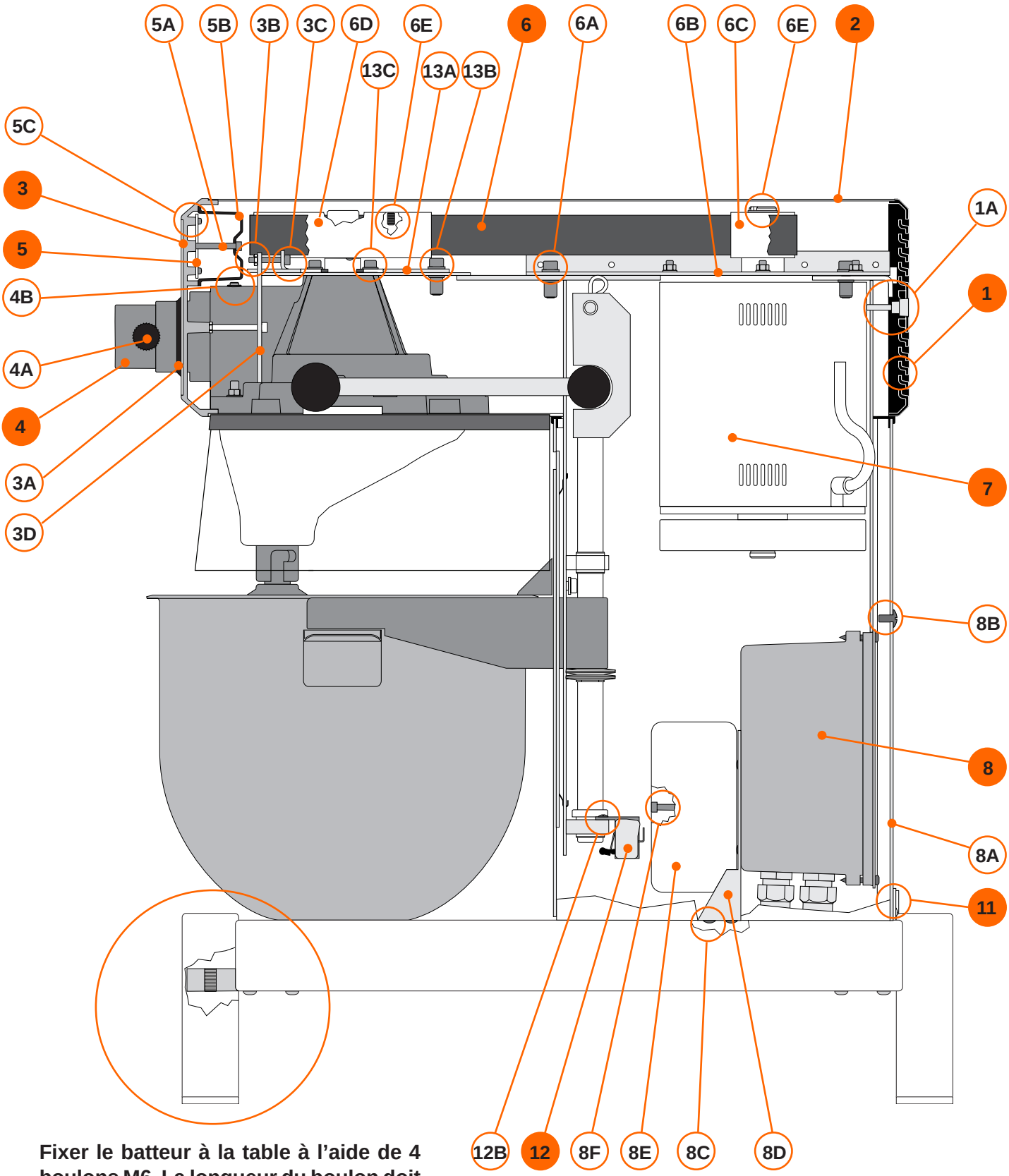
L'afficheur indique le chiffre 1 jusqu'à ce que l'écran de sécurité retiré.

- L'écran de sécurité retire et refixe. Maintenant, l'afficheur doit indiquer le chiffre 2. Si l'afficheur n'indique pas 2, le microrupteur de la grille de sécurité est défectueux.
- La cuve est abaissée et relevée. Maintenant, l'afficheur doit indiquer le chiffre 3. Si l'afficheur n'indique pas 3, le microrupteur du relevage de la cuve est défectueux.
- Le test se termine en appuyant sur l'arrêt d'urgence et en le relâchant. Maintenant, l'afficheur doit indiquer les codes de version respectivement pour le tableau de commande et le convertisseur de fréquence comme mentionné sous **« Commande VL-2, codes d'erreur et solutions possibles », erreur** ERRS.

Aucune commande spécifique n'est nécessaire pour exécuter les programmes de test. Il est possible d'exécuter les programmes individuellement.

INSTRUCTIONS DE SERVICE :

Avant de procéder éventuellement à une réparation ou un réglage, la machine doit être mise hors tension en débranchant le câble de raccordement de la prise.



Fixer le batteur à la table à l'aide de 4 boulons M6. La longueur du boulon doit être de 90 mm + l'épaisseur de la table

1 Retirer **la partie arrière** en enlevant les 2 vis **(1A).**

2 **Le couvercle** du batteur peut être retiré après avoir enlevé la partie arrière **(1)**. Pousser le couvercle légèrement en arrière afin de pouvoir le soulever et le dégager.

3 Enlever **le tableau de commande** en retirant le joint en caoutchouc **(3A)** ainsi que la vis à tête moletée **(4A)** de la prise d'accessoires. Retirer l'écrou **(3B)** puis desserrer les 2 vis **(3C)**. Les vis doivent toujours mordre dans les deux supports **(3D)**, qui sont soulevés en même temps que les vis.

4 Sortir **la prise d'accessoires** en retirant la vis à tête moletée **(4A)**, le joint en caoutchouc **(3A)** et le tableau de commande **(3)**. Enfin, desserrer la vis pointue **(4B).**

5 Enlever **la carte d'affichage** en desserrant la vis **(5A)** et en sortant la boîte plastique **(5B)**. Ensuite, desserrer les quatre vis **(5C).**

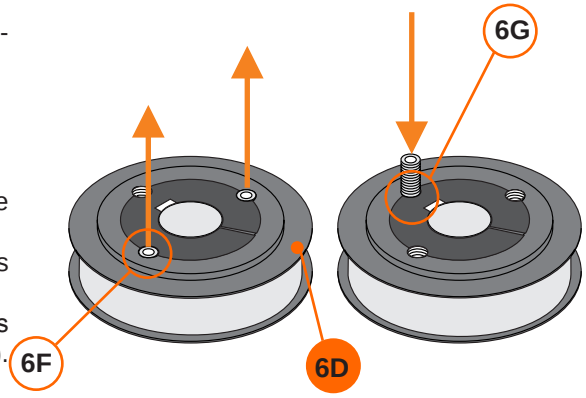
6 Remplacer **la courroie Poly-V** de la manière suivante :

a) Retirer la partie arrière **(1)** et le couvercle **(2)** du batteur.
b) Desserrer les quatre vis **(6A)**, qui maintiennent en place le support du moteur **(6B)**. En poussant le support vers l'avant du batteur, la courroie est détendue et peut être retirée de la poulie du moteur **(6C)** et de la poulie du planétaire **(6D)**
c) Installer la nouvelle courroie Poly-V en la poussant du haut vers le bas sur les deux poulies.
d) Serrer la courroie Poly-V en poussant le support du moteur vers l'arrière du batteur. Utiliser un grand tournevis ou un outil équivalent pour maintenir en place le support pendant le serrage des vis.

6C **La poulie du moteur** peut être retirée en enlevant l'anneau de verrouillage **(6E)** puis en utilisant un outil d'extraction.

6D Retirer **la poulie du planétaire** de la manière suivante :

a) Retirer la partie arrière **(1)**, le couvercle du batteur **(2)** et la courroie Poly-V **(6).**
b) Dévisser les vis pointues **(6F)** de la poulie. La poulie peut désormais être retirée du collier de serrage en la soulevant.
c) Afin de desserrer le collier de serrage de l'axe, visser l'une des vis pointues d'environ un tour dans le trou central à vis pointue **(6G)**. Le collier de serrage peut être retiré.

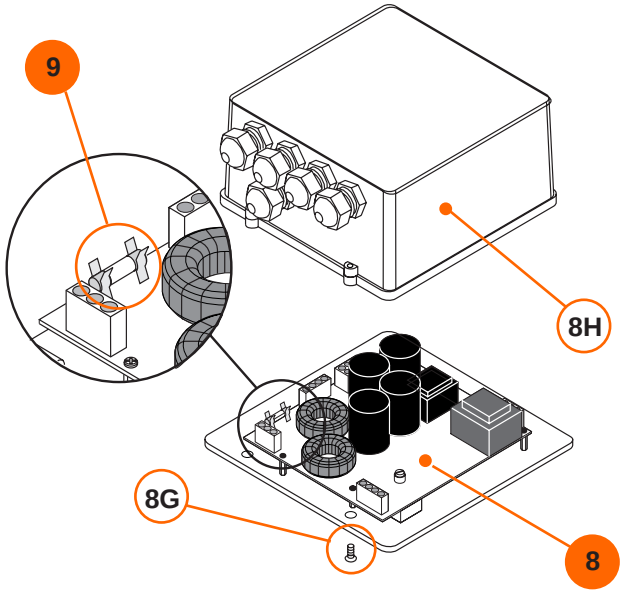


Les vis (6F) doivent être serrées avec 30 NM

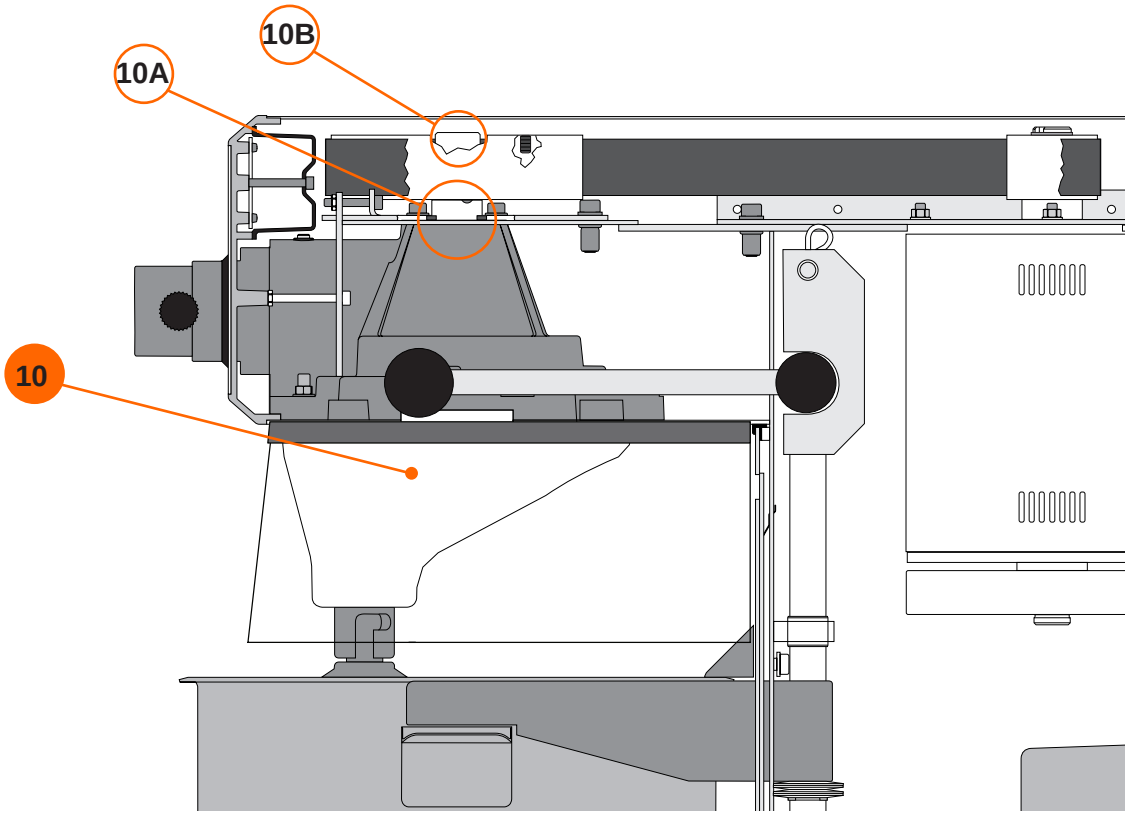
7 Sortir **le moteur** de la manière suivante :

a) Le batteur doit être mis hors tension ou le câble de raccordement doit être débranché de la prise.
b) Retirer la partie arrière **(1)**, le couvercle du batteur **(2)** et la courroie Poly-V **(6).**
c) Débrancher le câble moteur de la prise.
d) Retirer les quatre vis **(6A)**, le support du moteur **(6B)** et le moteur **(7)** peuvent désormais être retirés du batteur par le haut.

8 Sortir **le convertisseur de fréquence** de la manière suivante :
a) Retirer la plaque de couverture **(8A)** en desserrant les vis **(8B).**
b) Retirer les vis **(8C)** situées au fond du batteur.
c) Le convertisseur de fréquence, avec support **(8D)** et transformateur **(8E)**, peut désormais être retiré du batteur en soulevant par l'arrière.
d) Le transformateur peut être desserré du convertisseur de fréquence en retirant la vis **(8F).**



9 Remplacer **le fusible** après avoir retiré le convertisseur de fréquence **(8)**. Desserrer les vis **(8G)** et enlever le couvercle **(8H).**

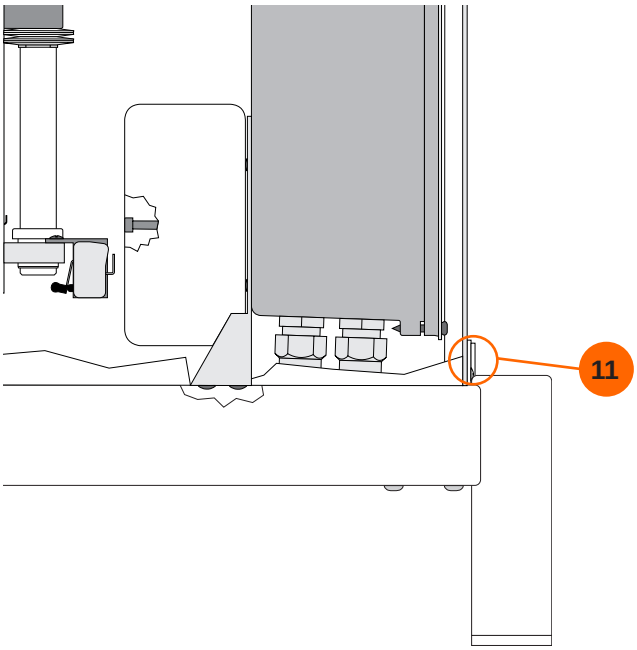


10 Retirer **le planétaire** de la manière suivante :

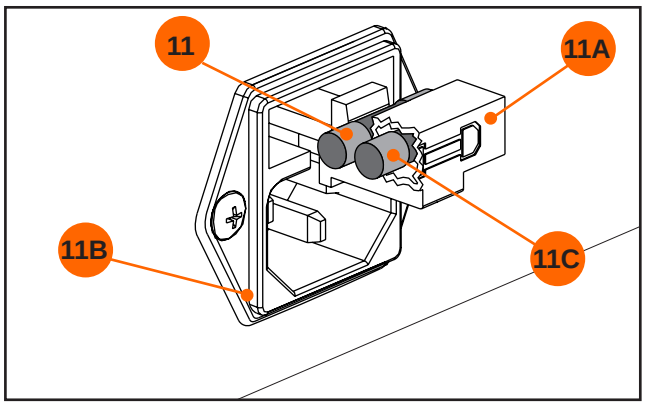
a) Retirer le couvercle du batteur **(2)**, le tableau de commande **(3)**, la prise d'accessoires **(4)**, la courroie Poly-V **(6)** et la poulie du planétaire **(6D).**

b) Retirer l'anneau de verrouillage **(10A)** après quoi il est possible de desserrer le planétaire en tapant sur l'axe **(10B)** avec un marteau en plastique.
Faire attention de ne pas laisser tomber le planétaire !

c) Pour remonter le planétaire, utiliser un outil spécial pour le mettre en place en tirant puis suivre les instructions ci-dessus dans l'ordre inverse.



11 Il est possible de remplacer **le fusible 5A** en faisant sortir le petit « tiroir » **(11A)** en haut de la fiche **(11B).** Si le fusible a sauté, il peut être remplacé par le fusible de secours **(11C).**



12 Remplacer **le microrupteur du levier monte/baisse de la cuve** de la manière suivante :

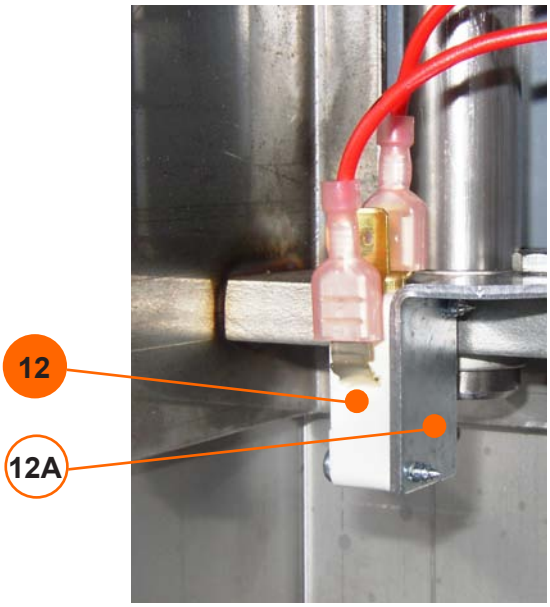
a) Retirer la plaque de couverture **(8A)** au dos du batteur.

b) Retirer le convertisseur de fréquence **(8)** avec support **(8D).**

c) Le microrupteur du levier monte/baisse de la cuve **(12)**, avec support **(12A)**, peut être retiré en desserrant les deux vis **(12B)** et en retirant les deux fils. Le microrupteur peut alors être remplacé.

d) Le montage du nouveau microrupteur se fait en suivant les indications dans l'ordre inverse.

Aucun réglage n'est nécessaire.



13 Remplacer **le microrupteur de la grille de sécurité** de la manière suivante :

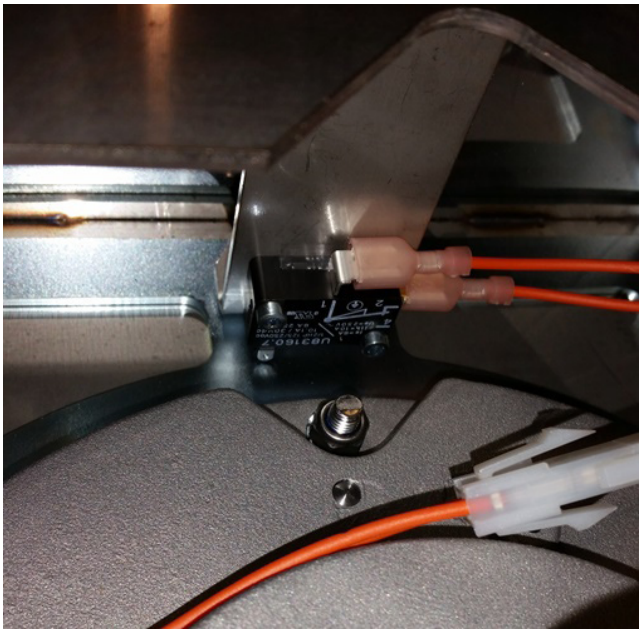
a) Retirer la partie arrière **(1)**, le couvercle du batteur **(2)** et le tableau de commande **(3).**

b) Retirer la poulie du planétaire **(6D).**

c) Retirer le dessus **(13A)** en enlevant d'abord les quatre vis **(13B)** puis les vis **(13C).**

d) Des deux côtés, desserrer les vis **(13D)**. Faire pivoter la grille de sécurité en position horizontale : la grille de sécurité, y compris le support **(13E)** avec microrupteur, peut être retirée en soulevant. Le microrupteur peut alors être remplacé.

e) Visser le nouveau microrupteur sur le support et suivre les instructions dans l'ordre inverse.



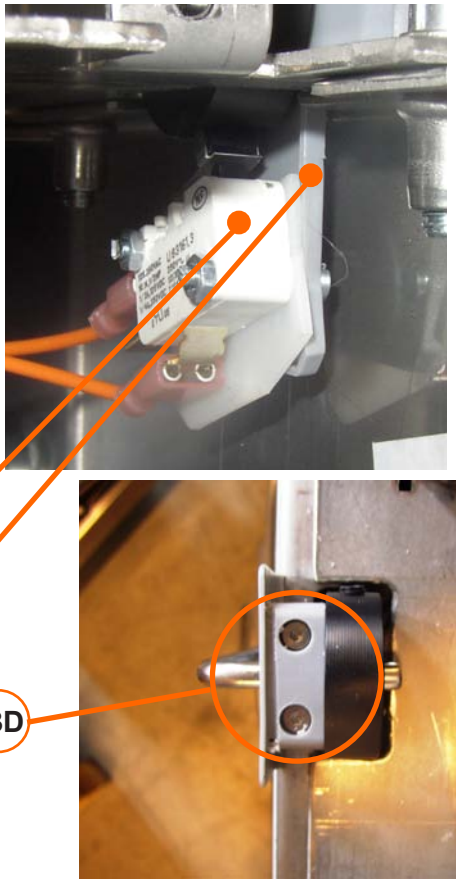


SCHÉMA DE CÂBLAGE :

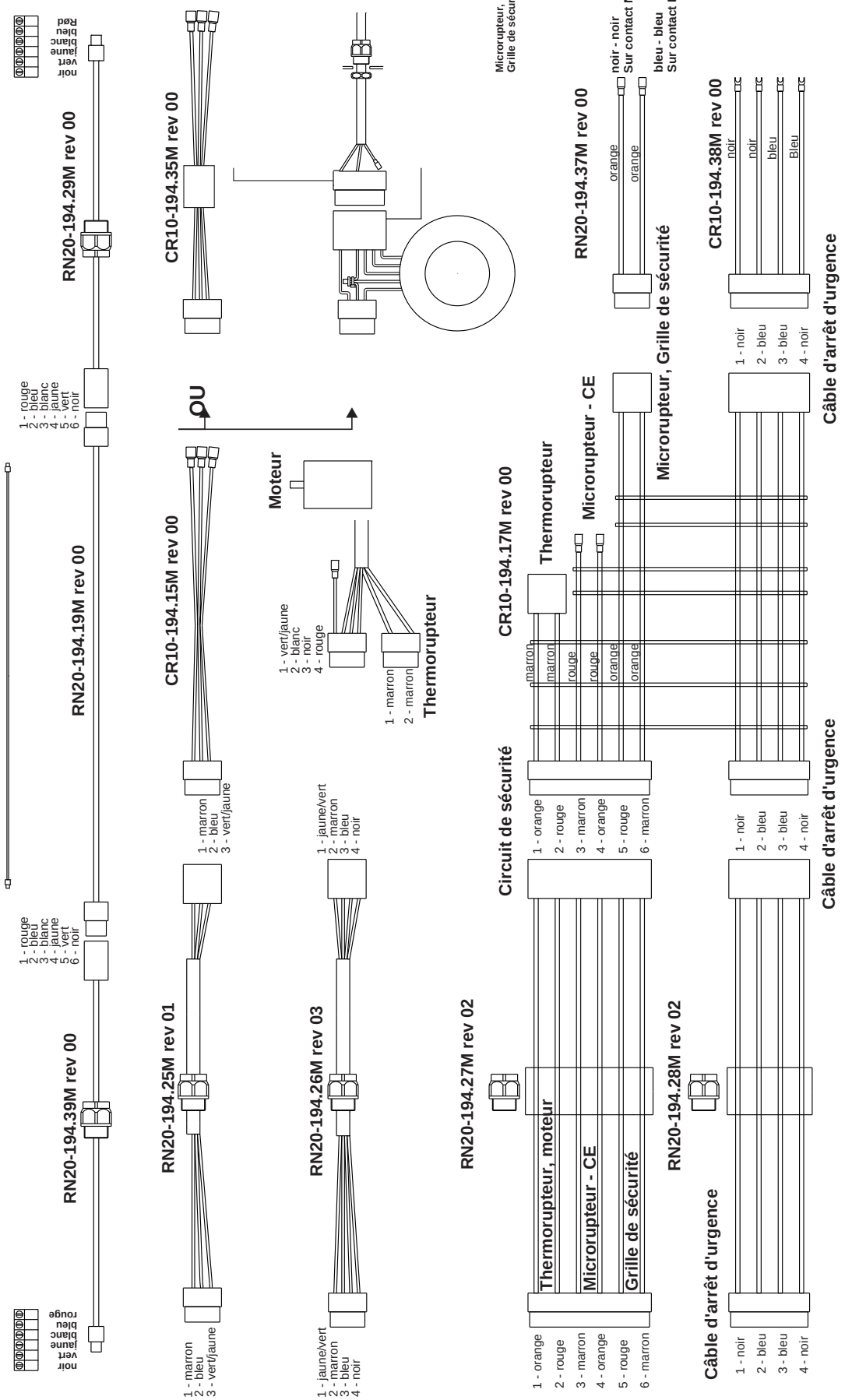
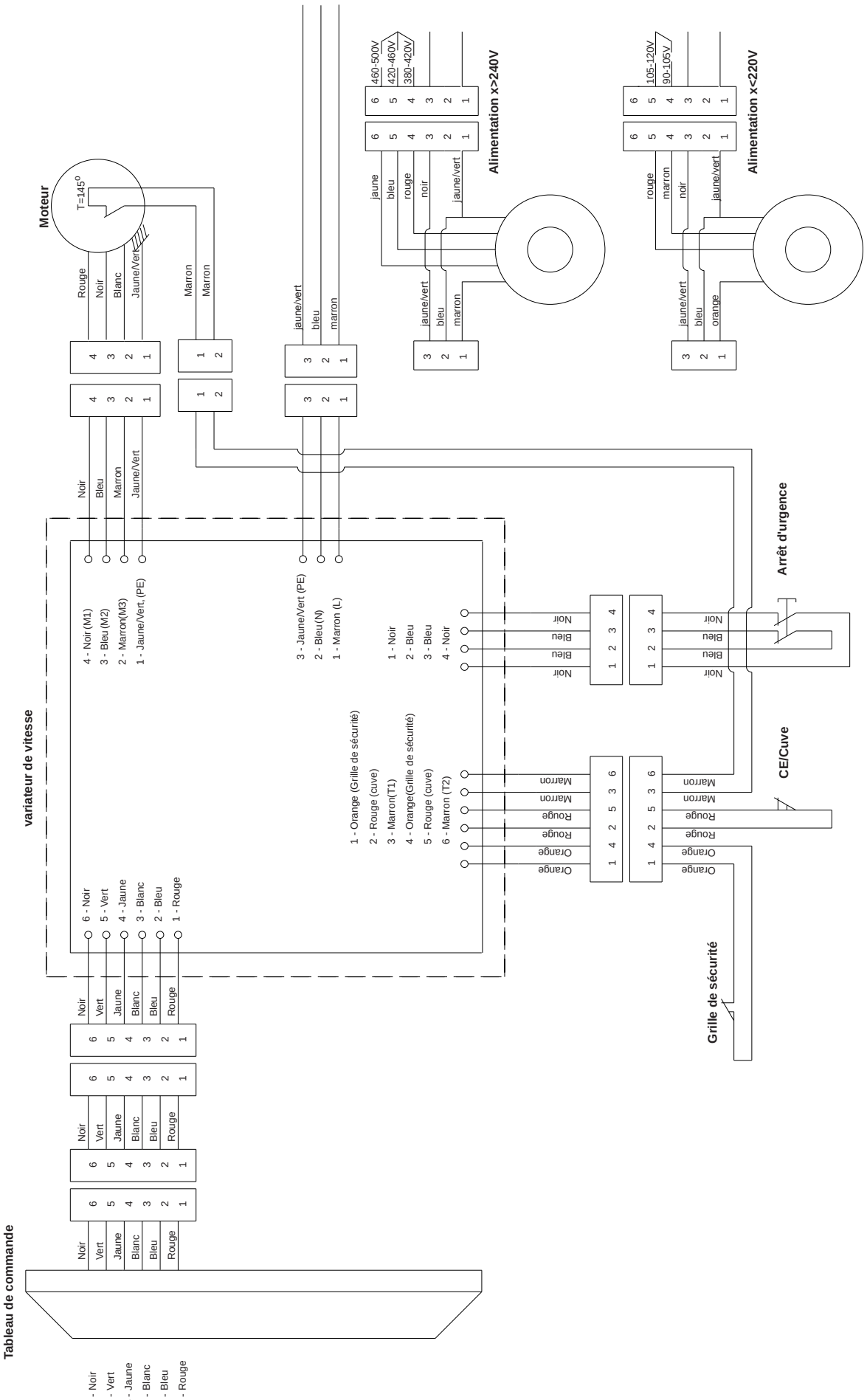


SCHÉMA ÉLECTRIQUE :



Indhold af CE Overensstemmelseserklæring, (Maskindirektivet, 2006/42/EC, Bilag II, del A) **DK**
Contents of the EC Declaration of conformity for machinery, (Machinery Directive 2006/42/EC, Annex II., sub. A) **GB**
Inhalt der EG-Konformitätserklärung für Maschinen, (Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II, sub A) **DE**
Contenu de la Déclaration CE de conformité d'une machine, (Directive Machine 2006/42/CE, Annexe II.A) **FR**
Inhoud van de EG-verklaring van overeenstemming voor machines, (Richtlijn 2006/42/EC, Bijlage II, onder A) **NL**
Contenido de la declaración "CE" de conformidad sobre máquinas, (Directiva 2006/42/EC, Anexo II, sub A) **ES**

Fabrikant; Manufacturer; Hersteller; Fabricant; Fabrikant; Fabricante: A/S Wodschow & Co.

Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Navn og adresse på den person, som er bemyndiget til at udarbejde teknisk dossier
Name and address of the person authorised to compile the technical file
Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen
Nom et adresse de la personne autorisée à constituer le dossier technique
naam en adres van degene die gemachtigd is het technisch dossier samen te stellen
nombre y dirección de la persona facultada para elaborar el expediente técnico

Navn; Name; Name; Nom; Naam; Nombre: Kim Jensen

Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Sted, dato; Place, date; Ort, Datum; Lieu, date ; Plaats, datum ; Place, Fecha: Brøndby, 15-12-2009

Erklærer hermed at denne røremaskine
Herewith we declare that this planetary mixer
Erklärt hiermit, dass diese Rührmaschine
Déclare que le batteur-mélangeur ci-dessous
Verklaart hiermede dat Menger
Declaramos que el producto batidora

- er i overensstemmelse med relevante bestemmelser i Maskindirektivet (Direktiv 2006/42/EC)
  is in conformity with the relevant provisions of the Machinery Directive (2006/42/EC)
  konform ist mit den Bestimmungen der EG-Maschinenrichtlinie (Direktiv 2006/42/EG)
  Satisfait à l'ensemble des dispositions pertinentes de la Directive Machines (2006/42/CE)
  voldoet aan de bepalingen van de Machinerichtlijn (Richtlijn 2006/42/EC)
  corresponde a las exigencias básicas de la Directiva sobre Máquinas (Directiva 2006/42/EC)

- er i overensstemmelse med følgende andre CE-direktiver
  is in conformity with the provisions of the following other EC-Directives
  konform ist mit den Bestimmungen folgender weiterer EG-Richtlinien
  Est conforme aux dispositions des Directives Européennes suivantes
  voldoet aan de bepalingen van de volgende andere EG-richtlijnen
  está en conformidad con las exigencias de las siguientes directivas de la CE

  2004/108/EC

Endvidere erklæres det
And furthermore, we declare that
Und dass
Et déclare par ailleurs que
En dat
Además declaramos que

- at de følgende (dele af) harmoniserede standarder, er blevet anvendt
  the following (parts/clauses of) European harmonised standards have been used
  folgende harmonisierte Normen (oder Teile/Klauseln hieraus) zur Anwendung gelangten
  Les (parties/articles des) normes européennes harmonisées suivantes ont été utilisées
  de volgende (onderdelen/bepalingen van) geharmoniseerde normen/nationale normen zijn toegepast
  las siguientes normas armonizadas y normas nacionales (o partes de ellas) fueron aplicadas

  EN454:2000 ; EN60204-1:2006; EN12100-1:2005
  EN12100-2:2005; EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007

Innehåll i EG-försäkran om maskinens överensstämmelse, (Maskindirektivet 2006/42/EG, bilaga 2, A) **SE**
Contenuto della dichiarazione CE di conformità per macchine, (Direttiva 2006/42/CE, Allegato II, parte A) **IT**
Sisukord EÜ masina vastavusdeklaratsioon , (Masinadirektiiv 2006/42/EÜ, lisa II, punkt A) **EE**
Treść Deklaracja zgodności WE dla maszyn (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, pkt A) **PL**
Sisältö EY-vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II A) **FI**

Tillverkare; Fabbricante; Tootja; Producent; Valmistaja: A/S Wodschow & Co.

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Namn och adress till den person som är behörig att ställa samman den tekniska dokumentationen:
Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico
Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress
Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej
Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

Namn; Nome e cognome; Nimi; Imię i nazwisko; Nimi: Kim Jensen

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Ort och datum; Luogo e data; Koht, kuupäev; Miejscowość, data; Paikka, aika: Brøndby, 15-12-2009

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin
Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria
Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri
Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny
vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

- överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i maskindirektivet (2006/42/EG)
  is è conforme alle disposizioni della Direttiva Macchine (Direttiva 2006/42/CE)
  vastab kehtivatele masinadirektiivi (2006/42/EÜ) nõuetele
  spełnia wymagania odpowiednich przepisów dyrektywy maszynowej (2006/42/WE)
  on konedirektiivin (2006/42/EY) asiaankuuluvien säännösten mukainen

- överensstämmer med bestämmelser i följande andra EG-direktiv
  è conforme alle disposizioni delle seguenti altre direttive CE
  vastab järgmiste EÜ direktiivide nõuetele
  spełnia wymagania przepisów innych dyrektyw WE
  on seuraavien muiden EY-direktiivien säännösten mukainen

  2004/108/EC

Vi försäkrar dessutom att
e che
Lisaks ülaltoodule deklareerime, et
Ponadto oświadczamy, że
ja lisäksi vakuuttaa, että

- följande (delar/paragrafer av) europeiska harmoniserade standarder har använts
  sono state applicate le seguenti (parti/clausole di) norme armonizzate
  kasutatud on järgmisi Euroopa harmoniseeritud standardeid (või nende osi/nõudeid)
  zastosowano następujące części/klauzule zharmonizowanych norm europejskich
  seuraavia eurooppalaisia yhdenmukaistettuja standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu

  EN454:2000 ; EN60204-1:2006; EN12100-1:2005
  EN12100-2:2005; EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007

A/S WODSCHOW & CO.
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Denmark

Telefon: 43 44 22 88
info@wodschow.dk
www.bearvarimixer.com